

Menü Chez l'Hêtre

Chez l'Hêtre arbeitet ausschließlich mit frischen hausgemachten Produkten. Unsere Küchenbrigade orientiert sich an den Angeboten der Saison und des Marktes. Aufgrund der Verwendung frischer Produkte kann das Menü variieren.

Gerne nehmen wir Sie im Chez l'Hêtre mit auf eine kulinarische Reise.

Deshalb haben wir unsere Chez-Momente für Sie zusammengestellt.

Denn jedes Gericht ist ein Chez-Moment.

Haben wir ein Menü, das auf 7 Momente erweitert werden kann?

Wenn Sie Allergien haben, achten Sie auf die folgenden Symbole neben den Gerichten, sie zeigen an, welche Allergien die Gerichte enthalten.



Chez Aperitif-Snacks

6 Austern | Blutorange | Jack Daniels 19.50



WEEKDIEREN ZWAVELDIOXIDE

6 Austern | Schalotte | Merlot-Essig | Pfeffer
19.50



WEEKDIEREN ZWAVELDIOXIDE

3/6 Garnelenkrokette



SCHAALDIEREN NOTEN MOSTERD LUPINE GLUTEN EI SOJA ZWAVELDIOXIDE MELK

6/11

3/6 Rendang-Krokette 6/11



PINDA'S NOTEN MOSTERD LUPINE GLUTEN EI SOJA ZWAVELDIOXIDE MELK

Chez-Momente

Beef Tartar | Grillsellerie | Eigelb | Katsuobushi | Meersalat [1]



Jakobsmuschel | Rüben | Falafel | Granny Smith | geräucherte Butter [2]



Scampi | Thai-Curry-Sauce | Pak Choi | Sojasprossen [3]



Chicorée-Tarte Tatin | Livar Schweinebauch | fünf Gewürze | orange [4]



Filet | Zwiebelkompott | Pastinaken | grüner Spargel | rote Portweinsoße [5]



Waffel | weiße Schokolade | Sanddorn | Estragon [6]



5 verschiedene Käsesorten | Feigenbrot | Chutney [7]



3 Chez-Momente [1][5][6]	45
4 Chez-Momente [1][2][5][6]	54
5 Chez-Momente [1][2][3][5][6]	65
6 Chez-Momente [1][2][3][4][5][6]	76
7 Chez-Momente [1][2][3][4][5][6][7]	84

Käse statt Dessert 6 Aufpreis Bei

Wahl eines anderen Gerichtes berechnen wir einen Aufpreis von 4,50

HUMMER-MENÜ

Halber Hummer | Knoblauch | Ricard



Scampis | Sojasprossen | Pak Choi | Thai-Curry



Halber Hummer | Schalentiersauce | saisonales Gemüse



Süßes Dessert nach Wahl



Oder

5 Käsesorten mit Feigenbrot und Fruchtchutney (*Ergänzung Käse 6*)



A LA CARTE

VORSPEISE

Kürbis | Soja | vadouvan | Avocado | Schnittlauch 15.50



Gravadlax | Frischkäse | Fenchel | Rettich | Dillsorbet



16.50 Uhr

Carpaccio | Parmesan | Trüffel | marinierte Tomate |
Rucola



16

A LA CARTE

ZWISCHENGERICHTE

Chicorée-Tarte Tatin | Livar Schweinebauch| Soße fünf Gewürze | orange

16.50



Scampi | Thai-Curry-Sauce | Pak Choi | Bohnensprossen

16.50



Jakobsmuschel | Rüben| Falafel |Granny Smith| geräucherte Butter



16.50

A LA CARTE

HAUPTGANG

Tournedos|Kompott aus roten Zwiebeln| Pastinaken | grüner Spargel | rote Portweinsoße



37,-

Wolfsbarsch | Kimchi | Shi Itake |Knollensellerie| Zitronengrassoße



27

Kalbsrücken | Kalbsbries | Saisongemüse | Soße mit Buchenpilzen



32

Kohl-Rendang| haricot vert |Süßkartoffel| Ingwer-Sauce



23.50

A LA CARTE

NACHSPEISEN

Waffel | weiße Schokolade | Sanddornbeere | Estragon



12.50

5 verschiedene Käsesorten | Feigenbrot | Chutney 16



Frikandel Spezial aus Schokolade | Fruchtcurry |
Champagner Ausflüge



14